

Menu à la découverte du terroir Ardéchois Tous les midis de 12h à 14h30

Entrée du moment

Plat du moment

Dessert du moment

ENTRÉE menu + PLAT menu + DESSERT menu 25,00€

ENTRÉE menu + PLAT menu 21,00€

PLAT menu + DESSERT menu

21,00€



À la carte

ENTRÉE

Houmous de pois chiche Ardéchois, salsa de pois chiche au citron confit / Local chick-peas humus	7,00€
GRANDE SALADE La Terrasse : salade, fromage ardéchois, foccacia, tomates confites, pomme de terre, œuf poché / Mixed leaves salad, local cheese,toasted focaccia, confits tomatoes, potatoes	15,90€
PLATS CHAUDS	
Caillette rôtie de la Boucherie Borrely, purée fine du plateau, duxelles de champignons, sauce au vin rouge Fonvene et échalotes / Pork belly, fresh mash potatoe, wine and shalot sauce and mushroom	15,00€
Quenelle de truite Font Rome, sauce Arabiatta, légume cuisiné du moment / Local Trout quenelle, Arabiatta sauce, Vegetables	15,50€
Saucisse de porc Borelly, purée fine du plateau, sauce vin rouge/ Local p <i>ork sausage, fresh mash potatoes</i>	17,00 €
Plat chaud végétarien, composition du chef	15,50 €
DESSERTS	
Fromage blanc arreilladou, garniture du moment /Local white cheese with chestnut cream or blueberries marmelade	7,00 €
Mousse au chocolat Jivara et grué de cacao /Chocolate mousse	7,00 €
Tartelette aux marrons confits Imbert, macaronade aux amandes brutes ardéchoises Chestnut and local almond tartlet	7,00 €

Au restaurant « La Terrasse »

Pendant les nocturnes de 19H00 à 21H

Entrée 7,00 €

Humus de pois chiche Ardéchois aux citrons confits

Plats 12,00 €

2 saucisses au choix, Frites
ou Hot Dog Ardéchois
(1 Knacky, Pain brioché, oignons frits,
confiture d'oignons)
ou Salade à la grecque

Desserts 7,00 €

Salade de fruits frais ou Fromage Blanc Areilladou avec son accompagnement

(compotée d'abricots drômois au thym ou crème de marrons Imbert ou confiture de myrtille Imbert)

Saucisse aux choix:

De la boucherie Borrely : Knack ou godiveau aux herbes Saucisse vegan

